



Bien manger
c'est l'affaire de tous!

Programme National pour l'Alimentation

alimentation.gouv.fr

INFORMATION REGLEMENTAIRE
SUR LA PRODUCTION ET LA
COMMERCIALISATION
DES PRODUITS FERMIERS D'ORIGINE
ANIMALE

FICHE N°9

Approvisionnement d'un Restaurant Commercial



PRÉFET
DE LA RÉGION
RHÔNE-ALPES

Mise à jour : Octobre 2012

CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Cette information réglementaire s'adresse aux responsables des achats de denrées alimentaires et cuisiniers des restaurants traditionnels, fermes-auberges et autres qui souhaitent s'approvisionner directement auprès de producteurs ou auprès de commerces de détail locaux s'approvisionnant eux-mêmes directement chez des producteurs en denrées animales ou d'origine animale.

Ce document ne concerne pas la réglementation s'appliquant à la partie cuisine des établissements mais détaille la réglementation s'appliquant à l'approvisionnement, c'est à dire aux règles entre votre fournisseur et vous-même.

Références réglementaires :

Les textes ne sont pas tous cités dans cette fiche. En effet, en dehors des textes généraux, chaque type de produits dispose d'une réglementation particulière. Pour retrouver ces textes, vous pouvez vous référer aux fiches propres à chaque type de produit. Vous pouvez également vous reporter à la fiche n°1 pour avoir un aperçu de l'architecture et des principes de cette réglementation.



Cette fiche est divisée en 2 parties :

I – La restauration commerciale : définition et réglementation

II – Règles d’approvisionnement par produit

Chaque partie renvoie vers des annexes qui renseignent sur des points précis de la réglementation :

A-1 : Formulaires de déclaration, de demande de dérogation, d’agrément et d’enregistrement

A-2 : Plan de maîtrise sanitaire

A-3 : Obligations en matière de traçabilité, en prévision des alertes sanitaires

A-5 : Conditions à respecter dans le cadre de la dérogation à l’agrément sanitaire

A-6 : Dispositions applicables aux locaux (hors production primaire)

A-7 : Dispositions diverses concernant l’hygiène dans un atelier alimentaire (hors production primaire)

A-7 bis : Dispositions d’hygiène et tenue des registres applicable à la production primaire

A-8 : Eau potable : conditions d’utilisation d’une ressource privée

A-9 : Les Guides de Bonnes Pratiques d’Hygiène (GBPH)

A-10 : Gestion des sous produits animaux et produits dérivés

A-11 : Stockage des denrées périssables

A-12 : Transport des denrées périssables

A-16 : Congélation et décongélation

A-23 : Panneaux publicitaires, enseignes, pré-enseignes

A-25 : Facturation et conditions générales de vente entre professionnels

I - La restauration commerciale : définition et réglementation

A/ DÉFINITION

Du point de vue de la réglementation sanitaire, la restauration commerciale est un commerce de détail.

Au sein des établissements de commerce de détail sont distingués :

- les établissements de remise directe qui se subdivisent en deux avec :
 - le secteur de la distribution et des métiers de bouche,
 - la restauration commerciale
- les établissements de restauration collective (hors cuisines centrales agréées).

Si un restaurant commercial passe un accord ou un contrat avec une entreprise ou une administration pour fournir un certain nombre de repas de manière régulière, il est considéré comme lié à une collectivité de consommateurs et est, dès lors, soumis aux dispositions relatives à la restauration collective (voir fiche n°8).

La restauration commerciale comprend notamment (liste non exhaustive) :

- la restauration commerciale traditionnelle,
- les cafétérias,
- la restauration rapide,
- la restauration d'autoroute,
- les restaurations pour noces et banquets,
- les fermes-auberges,
- la restauration dans les clubs de vacances, les croisières et les établissements de cures thermales
- la restauration servie à table uniquement, dans les moyens de transport maritimes, ferroviaires et aériens,



Cas particulier des tables d'hôtes :

Les tables d'hôtes sont des entreprises du secteur alimentaire, qui doivent donc être déclarées. Elles ne relèvent pas du secteur de la restauration commerciale, sous réserve du respect des conditions suivantes :

- constituer un complément de l'activité d'hébergement
- proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir
- servir le repas à la table familiale
- offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement.

B/ RÉGLEMENTATION APPLICABLE

En tant que **commerce de détail en remise directe**, la réglementation sanitaire applicable à votre activité correspond aux règlements (CE) n°178/2002 et (CE) n°852/2004. Vous trouverez également dans la fiche n°1 (principes de la réglementation sanitaire applicable aux denrées alimentaires), les principaux textes de la réglementation sanitaire s'appliquant aux professionnels dans le secteur des produits alimentaires.

Principales obligations :

Règlement (CE) 178/2002	Règlement (CE) 852/2004
<ul style="list-style-type: none"> • Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse (préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine) • Les exploitants veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions • La traçabilité des denrées alimentaires, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution • Une procédure de retrait rappel est mise en place lorsqu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • La mise en place pour chaque exploitant d'une procédure fondée sur les principes HACCP • La formation d'au moins une personne aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'HACCP • Le respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires • La déclaration et la mise à jour des informations concernant l'activité auprès des autorités compétentes • Pour les exploitants hors production primaire, le respect des règles générales d'hygiène fixées dans l'annexe II du règlement • L'utilisation des GBPH est encouragée



De plus, le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 oblige les restaurants traditionnels, les cafétérias et autres libres-services ainsi que les restaurants de type rapide à **disposer dans leur effectif d'au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire** adaptée à leur activité. Le contenu et la durée de la formation (14 heures) sont fixés par arrêté en date du 5 octobre 2011. Les détenteurs des diplômes et titres à finalité professionnelle figurant dans la liste annexée à l'arrêté du 25 novembre 2011 sont réputés satisfaire à cette obligation.

Vous trouverez dans les annexes cités en ouverture les éléments réglementaires à mettre en œuvre, tel que le formulaire de déclaration d'activité, le plan de maîtrise sanitaire, la traçabilité, les règles générales d'hygiène... .

C/ LES FOURNISSEURS

• CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Le règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, indique entre autres que **chaque exploitant du secteur alimentaire est responsable de la conformité et de la sécurité des produits pour les critères qui leurs sont liés.**

Chaque exploitant a néanmoins la responsabilité d'évaluer son fournisseur afin de garantir son sérieux, sa compétence et la garantie de sécurité alimentaire qu'il propose. Ces garanties peuvent aller d'une marque reconnue, d'attestation de certification de qualité (par un organisme indépendant), de résultats d'analyses.

C'est à vous, de vous assurer lorsque vous souhaitez vous approvisionner directement auprès d'un producteur que celui-ci exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène, notamment que son activité est déclarée et qu'il dispose d'un plan de maîtrise sanitaire adapté à celle ci. Il en va de votre responsabilité.

• L'AGRÉMENT SANITAIRE ET LA DÉROGATION À L'AGRÉMENT

La règle générale définie dans le règlement (CE) n°853/2004 veut que les exploitants du secteur alimentaire traitant des denrées animales ou d'origine animale soient agréés.

Cependant cet agrément ne concerne pas, entre autres, les commerces de détail (y compris donc la restauration commerciale), **sauf** lorsque ceux ci livrent un autre commerce de détail.

Néanmoins, lorsqu'un commerce de détail livre un autre commerce de détail mais de manière marginale, localisée et restreinte, il peut être dérogetaire à l'agrément.

Quel que soit le statut de l'établissement, les règles d'hygiène à toutes les étapes de la chaîne alimentaire restent les mêmes pour chacun, et la responsabilité du gestionnaire de l'établissement est engagée pour la partie qu'il traite.

• APPLICATION À LA RESTAURATION COMMERCIALE

En tant que restaurant, vous êtes donc un commerce de détail fournissant directement le consommateur final et vos fournisseurs en denrées d'origine animale doivent donc être :

- Soit un producteur ou un autre commerce de détail disposant d'une dérogation à l'agrément pour le type de produits qu'il vous livre
- Soit un établissement agréé (qui perd de ce fait l'appellation de commerce de détail)

Lorsque vous réalisez des achats directement auprès de producteurs de denrées animales, ceux ci répondent à la définition de commerce de détail livrant un autre commerce de détail. De ce fait la règle de l'agrément sanitaire ou de la dérogation à l'agrément lorsque les conditions sont réunies s'applique. C'est à vous de vous assurer que votre fournisseur dispose bien de cet agrément ou de cette dérogation pour les produits concernés.

Il existe cependant des **cas particuliers** que sont les volailles et les lagomorphes issus d'une tuerie particulière, ainsi que le lait cru. Pour des raisons différentes, ces produits ne relèvent pas de l'agrément mais sont soumis à déclaration pour les premiers et à autorisation pour le lait cru (voir la partie II sur l'approvisionnement par produit).

Dans le cas des fermes-auberges, les produits proposés à la table et provenant de l'exploitation sont hors du champ de l'agrément.

La règle générale étant posée, nous allons voir dans la partie suivante, les règles particulières s'appliquant par catégorie de denrées d'origine animale.





II – Règles d’approvisionnement par produit

Concernant les règles de transport et de stockage des denrées d’origine animale vous pouvez utilement vous reporter aux annexes A-11 et A-12.

A/ APPROVISIONNEMENT EN VOLAILLES ET LAGOMORPHES (LAPINS, LIÈVRES, RONGEURS)

• APPROVISIONNEMENT DIRECT CHEZ UN PRODUCTEUR

Vous pouvez en tant que commerce de détail fournissant directement le consommateur final, vous approvisionner directement **auprès d’un producteur de volailles ou de lagomorphes qui dispose d’une tuerie particulière (établissement d’abattage non agréé).**

Une tuerie particulière doit répondre à certaines caractéristiques que vous pouvez retrouver dans la [fiche n°4](#).

D’une manière générale, seuls peuvent y être abattus les volailles (poules, dindes, pintades, canards, oies, pigeons, cailles, faisans, perdrix soit tous les oiseaux d’élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu’animaux domestiques) **et les lagomorphes** (lapins, lièvres, rongeurs) **qui ont été élevés sur l’exploitation, et seul l’exploitant ou sa famille proche peuvent utiliser cet abattoir. Le nombre d’animaux abattus est également limité.** Les oiseaux coureurs (ratites) type autruche, émeus ne sont pas concernés.

Une tuerie particulière est déclarée auprès des services de la DD(CS)PP et dispose alors d’un numéro unique d’identification.

Un tuerie particulière peut abattre, découper et transformer ses produits.

Cependant, la congélation et la surgélation des carcasses ou des produits obtenus après découpe et transformation y étant interdites, **sauf pour les produits consommés dans la ferme-auberge de l’éleveur**, de même que la fabrication de préparations de viandes et de produits crus contenant des viandes hachées, **vous ne pouvez vous approvisionner qu’en carcasses ou morceaux frais réfrigérés à +4°C ou en produits stabilisés (conserves...).**

De plus, **l'exploitation de votre fournisseur doit se situer dans un rayon inférieur à 80 km de votre établissement.**

Concernant l'étiquetage des produits, s'agissant en premier lieu des carcasses, quel que soit leur mode de commercialisation, les carcasses issues de l'abattage en établissement non agréé doivent être **revêtues d'une bague ou d'une étiquette comportant a minima le numéro de recensement de l'établissement.**

S'agissant **des produits découpés ou transformés conditionnés**, sans préjudice des autres mentions obligatoires en application du code de la consommation pour les produits conditionnés, les produits découpés ou transformés doivent être revêtus d'une étiquette sur laquelle apparaît lisiblement le **numéro d'identification unique** attribué à l'établissement par les services compétents pour assurer la traçabilité des produits. Cette mention peut-être manuscrite.

• APPROVISIONNEMENT DANS UN COMMERCE DE DÉTAIL

Vous pouvez vous fournir auprès d'un boucher ou d'un commerce détail en volailles ou lagomorphes. Cependant, **les produits qu'ils vous fournira ne doivent pas provenir d'une tuerie particulière, l'abattage doit avoir eu lieu dans un abattoir agréé.**

En effet, pour pouvoir vendre des denrées animales ou d'origine animale à un autre commerce de détail, **l'artisan boucher ou le commerce de détail doivent disposer d'un agrément ou d'une dérogation à l'agrément** pour les produits qu'ils souhaitent commercialiser par ce circuit ; **ils ne peuvent se fournir alors qu'auprès d'établissements ou de producteurs agréés ou dérogataires à l'agrément, ce qui n'est pas le cas pour une tuerie.**

Lorsque vous vous approvisionnez auprès d'un commerce de détail, vous devez vous assurer qu'il est bien titulaire d'un agrément ou d'une dérogation à l'agrément pour ces produits.

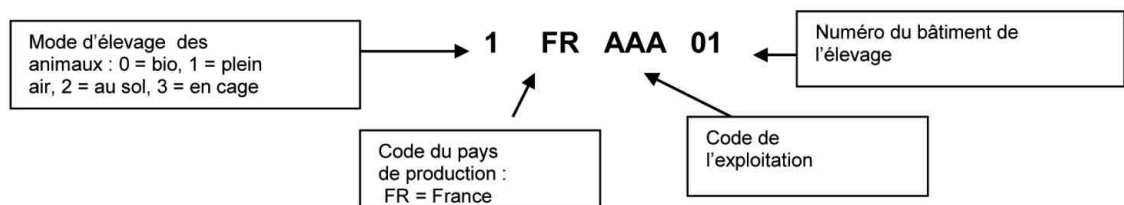
B/ APPROVISIONNEMENT EN ŒUFS DE POULE

Vous ne pouvez vous approvisionner en œufs qu'auprès de producteurs ou de commerce de détail dont **les œufs ont été traités dans un centre d'emballage des œufs agréé (CEO)**. L'emballage doit faire état des informations suivantes :



- le code du centre d'emballage
- la catégorie de qualité : « catégorie A » ou « A » en combinaison ou non avec « frais »
- la catégorie de poids (S, M, L ou XL)
- la date de durabilité minimale
- la mention "A réfrigérer après achat"

Le passage par un CEO vous garantit que l'élevage d'où proviennent les œufs est suivi vis à vis des maladies à Salmonelle. De plus, tous les œufs ont été marqués par un code du type :



Le marquage des oeufs par ce code ne vous garantit pas le classement des oeufs par un CEO. Seul l'ensemble des informations (emballage et marquage) peut le faire.

C/ APPROVISIONNEMENT EN VIANDE DE BOUCHERIE, LAIT CRU, FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

• APPROVISIONNEMENT DIRECT CHEZ UN PRODUCTEUR

Concernant les viandes ou produits à base de viande ainsi qu'en lait, fromage et produits laitiers, en tant que commerce de détail livrant directement le consommateur final, **vous pouvez vous fournir auprès d'établissements agréés ou bien dérogateurs à l'agrément.**

En effet, un producteur ne peut vendre ces produits là à un commerce de détail ou à un restaurant commercial que s'il est agréé ou dérogateur à l'agrément. Pour information, vous trouverez les conditions de la dérogation dans l'[annexe A-5](#).

Un producteur fermier de viande ovine ou bovine et qui dispose d'un atelier de découpe et de transformation non agréé à la ferme peut disposer d'une dérogation à l'agrément pour certains de ses produits. C'est encore une fois à vous de vous assurer qu'il respecte les

règles minimale d'hygiène, qu'il dispose bien d'une dérogation à l'agrément à jour correspondant aux produits que vous souhaitez acheter et d'un plan de maîtrise sanitaire adapté.

En ce qui concerne le lait cru, qui est un produit primaire, vous avez la possibilité de vous approvisionner uniquement auprès d'un producteur détenant une **autorisation**, délivrée par la DD(CS)PP, pour la production et la mise sur le marché de lait cru remis en l'état au consommateur final. Le lait cru devra alors être consommé après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s) ou utilisé dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.

• APPROVISIONNEMENT DANS UN COMMERCE DE DÉTAIL

De la même manière que pour un producteur, **vous pouvez vous fournir auprès d'établissement agréés ou bien dérogatoire à l'agrément**. Un artisan boucher peut vous fournir en viande et produits à base de viande à condition d'être agréé ou bien dérogatoire à l'agrément pour les produits que vous souhaitez acheter.

Concernant les établissements dérogatoires à l'agrément, la distance entre l'établissement d'origine des produits et votre établissement ne doit pas excéder 80 km.

Les établissements disposant d'une dérogation font l'objet d'une parution au **Bulletin Officiel du Ministère de l'agriculture** et sur le site <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements> .

D/ APPROVISIONNEMENT EN POISSON D'EAU DOUCE

• POISSON SAUVAGE PÊCHÉ EN EAU DOUCE

La pêche en eau douce est réglementée par le code de l'environnement. Son article L436-13 indique que **seuls les pêcheurs professionnels** exerçant à temps plein ou partiel sont autorisés à vendre le produit de leur pêche.

Le fait d'acheter ou de commercialiser sciemment le produit de la pêche d'une personne n'ayant pas la qualité de pêcheur professionnel est puni de 3 750 € d'amende (Art. L436-15 du code de l'environnement).

Pour être reconnue comme pêcheur professionnel, la personne doit prouver son **adhésion à l'association agréée départementale ou interdépartementale de pêcheurs professionnels en eau douce** (Art. R434-39 du code de l'environnement). Cette adhésion est en effet le seul document prouvant le statut de pêcheur professionnel.

Les pêcheurs professionnels comme tous les autres doivent **respecter les périodes de pêche** pour les espèces dont la liste est fixée par décret.

Dans ce cadre là, il vous est possible en tant que commerce de détail fournissant directement le consommateur final, d'acheter auprès de pêcheurs professionnels du poisson sauvage d'eau douce.

• PISCICULTURES D'EAU DOUCE (SALMONICULTURE, ÉTANGS...)

Les **piscicultures** sont des établissements soumis à **agrément zoosanitaire** ou à **simple enregistrement** (lorsque les conditions sont réunies) auprès de la DD(CS)PP.

Les établissements procédants à l'**abattage** et/ou à la **transformation** du poisson sont des établissements **soumis à agrément sanitaire** dans tous les cas.

Pour vous fournir en poissons de pisciculture préalablement abattus et/ou transformés vous devez obligatoirement vous adresser à un établissement agréé.

Le poisson vivant est considéré comme un produit primaire, ce qui ne soumet pas le producteur aux règles de l'agrément sanitaire lorsqu'il souhaite commercialiser son poisson vivant. Vous pouvez donc vous approvisionner auprès d'une pisciculture non agréée, en poissons vivants uniquement.

• PRODUITS DE LA PÊCHE EN MER (ANIMAUX SAUVAGES)

Vous pouvez vous fournir directement auprès d'un pêcheur professionnel en **produits primaires uniquement**.

A bord d'un navire de pêche, la production primaire comprend les animaux vivants ainsi que les opérations connexes (à condition qu'elles soient réalisées à bord du navire) comprenant l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et le conditionnement.

En dehors de ce cadre, les règles de l'agrément sanitaire ou de la dérogation à l'agrément, lorsque les conditions sont remplies, s'appliquent.

E/ APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS DE LA CHASSE

Les produits de la chasse peuvent avoir deux origines :

- Soit ils proviennent d'un centre de traitement agréé. Dans ce cas la filière étant agréée, vous pouvez acheter et cuisiner ces produits sans restriction particulière, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;

- Soit ils sont achetés directement auprès d'un chasseur ou du premier détenteur (association de chasse par exemple) sans avoir transité par un centre de traitement agréé, et dans ce cas un certain nombre de vérifications s'imposent à vous en tant que commerce de détail livrant directement le consommateur final.

Dans le cas d'un achat directement auprès d'un chasseur ou du premier détenteur, tout d'abord le gibier doit avoir fait l'objet d'un **examen initial** sur le lieu de chasse de la part d'une personne formée à cette examen et doit donc être accompagnée d'une **fiche d'accompagnement du gibier** jusqu'au commerce de détail.

Dans le cadre de la traçabilité, cet animal doit disposer d'une **fiche d'identification**, remplie par le chasseur et mentionnant notamment le nom du chasseur ou du premier détenteur, l'espèce de gibier, le numéro d'identification de l'animal ou du lot d'animaux, le lieu de mise à mort par action de chasse, la date de mise à mort par action de chasse, et la destination de la pièce ou du lot de gibier.

Dans le cas d'un **sanglier**, l'animal doit avoir fait l'objet d'une **recherche de larve de trichine** par un laboratoire agréé et doit donc être accompagné d'un document officiel signé par le laboratoire mentionnant l'absence de larve de trichine.

Quelques règles supplémentaires sont à respecter en plus de celles visées ci dessus :

- **La quantité maximale qui peut vous être livrée correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse** réalisée par ce chasseur ou ce premier détenteur.

- Le commerce de détail fournissant directement le consommateur final est **situé dans un rayon de 80 kilomètres établi depuis le lieu de chasse**. Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure.

- **La dépouille ou plumaison par le chasseur ou le premier détenteur avant la cession au commerce de détail est interdite.**

- **La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite.**

- **Ne concerne que des pièces entières de gibier sauvage.** La découpe de gibier sauvage non dépouillé ou plumé est interdite exception faite lors de la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal.

- **La remise directe au commerce de détail d'abats de gibier sauvage est interdite** dans la mesure où ceux-ci n'ont pas subi l'inspection post-mortem en établissement de traitement agréé.

